本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

| | | | |
|---|---|---|---|
| 大阪支社 | 〒550 | 大阪市西区千代崎3－2－95 | ☎06 (586) 3200 |
| 南部支社 | 〒590 | 堺市住吉橋町2－2－19 | ☎0722(38)1131 |
| 北部支社 | 〒569 | 高槻市藤の里町39－6 | ☎0726(71)0361 |
| 東部支社 | 〒578 | 東大阪市稲葉2－3－17 | ☎0729(62)1131 |
| 兵庫事業本部 | 〒650 | 神戸市中央区東川崎町1－8－2 | ☎078(360)3100 |
| 京都支社 | 〒600 | 京都市下京区中堂寺粟田町1番地 | ☎075(311)7381 |
| 奈良支社 | 〒631 | 奈良市学園北2－4－1 | ☎0742(44)1111 |
| 和歌山支社 | 〒640 | 和歌山市本町1－5 | ☎0734(31)2481 |
| 兵庫西支社 | 〒670 | 姫路市神屋町4－8 | ☎0792(85)2221 |
| 豊岡支社 | 〒668 | 豊岡市三坂町6－57 | ☎0796(23)2221 |
| 滋賀支社 | 〒525 | 草津市西大路町5－34 | ☎0775(62)5311 |
| 滋賀東支社 | 〒522 | 彦根市大東町12－11 | ☎0749(22)3131 |
| 長浜営業センター | 〒526 | 長浜市南呉服町3－4 | ☎0749(62)7171 |
| 本社・ガスビル サービスセンター | 〒541 | 大阪市中央区平野町4－1－2 | ☎06 (202) 2221 |

大阪ガス株式会社

**おねがい** ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にして、(火気に注意して)もよりの大阪ガス支社または、大阪ガスサービスショップに連絡してください。

P103-12900(9507-00)

形式名 GMO-6300

コンビニオーブンキー付

# エル・キュート

ガス高速オーブン電子レンジ

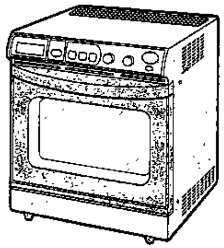
# コンビネーションレンジ

21-806型

# 取扱説明書

## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのコンビネーションレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。



**お願い**
業務用として使用しないでください。
この機器は家庭用として作られていますので、業務用にお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

この取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社にてお取り寄せください(有料)。

大阪ガス

## もくじ

ページ

●安全上のご注意……1～8
(安全のため必ずお守りください！)

●特長とご使用のポイント……9
●各部のなまえ……10
●操作部のなまえとはたらき……11・12
●表示部のはたらき……13・14
●付属品のなまえと使いかた……15・16
●使える容器と使えない容器……15・16
●ロックのしかた……17
●アラームの種類……17
●使用前の準備……17
●時刻合わせ……18

●電子レンジの使いかた(強)・(弱)……19・20
●タイマー解凍の使いかた(時間セットでの解凍)……21
●グラム解凍の使いかた(グラムセットでの解凍)……22
●高速オーブンの使いかた……23・24
　●予熱をしないとき・発酵のとき
　●予熱をするとき
●コンビニオーブンの使いかた(冷凍フライ)・(冷凍グラタン)……25・26
●同時加熱の使いかた(予熱なし)・(予熱あり)……27・28
●使用上の注意……29～31

●点検・手入れ……32・33
●こんなときは故障ではありません……34
●故障・異常の見分けかたと処置方法……34
●アフターサービスと保管……35
●仕様と外形寸法……36

ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ご使用のまえに、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を防ぐために、絵表示などを使って説明しています。その表示と意味はつぎのようになっています。
内容をよくご理解いただき、必ず守ってください。

| | |
|---|---|
| ⚠危険 | この表示や内容を無視して、誤った取扱をすると人が死亡や重傷を負う危険がきわめて高い内容であることを示します。 |
| ⚠警告 | この表示の内容を無視して、誤った取扱をすると人が死亡や重傷を負う可能性がある内容であることを示します。 |
| ⚠注意 | この表示の内容を無視して、誤った取扱をすると人が傷害を負ったり物的損害の発生が想定される内容であることを示します。 |

## 絵表示の例

記号は危険・警告・注意を促す内容であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な注意内容（上図の場合は高圧危険）が描かれています。

記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な注意内容（上図の場合は分解禁止）が描かれています。

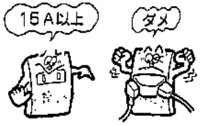
記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近くに具体的な指示内容（上図の場合はアースを取り付ける）が描かれています。

## ご使用のまえに

### ⚠警告

#### ●15A以上のコンセントを単独で使用

コンセントを単独で使用




定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用する分岐コンセントは使用しないでください。
（過熱・発火・火災の原因になります）

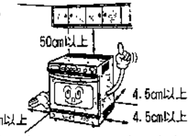
#### ●表示しているガス種で使用する

表示のガス種で使用

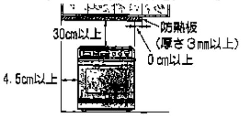
本体に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。
（不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどすることがあります。また故障の原因にもなります）

#### ●家具、壁などと距離をとる

距離をとる




〈上方を金属材料以外の防熱板で保護したとき〉




家具や壁などが可燃物の場合は、壁などから4.5cm以上、上方は50cm以上離して設置してください。
壁が不燃材料で仕上げられているときは、壁との間を1cm以上離して設置してください。
上方が可燃物で防熱板（金属材料以外の不燃材料で厚さ3mm以上に限る）を設置されたときは、30cm以上離してください。
（過熱して火災の恐れがあります）
※防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。



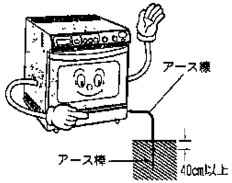


### ⚠警告

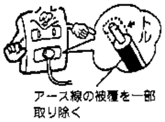
#### ●アースを確実に取り付ける

アースを取り付ける

<アース棒を使用するとき>




<アース端子付コンセントに接続するとき>




アースを確実に取り付けてください。
（故障や漏電のとき感電する恐れがあります）

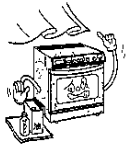
アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼してください。（有料）

湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ず第3種接地工事が必要です。（右表参照）
詳しくは販売店にお問い合わせください。

| 湿気のある場所 | 水が飛散する場所 |
|---|---|
| ●食堂（うどん屋・そば屋さんなど）のかま場。<br>●土間・コンクリート床の場所。<br>●酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所など。 | ●魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う場所。<br>●水滴が飛散する場所。<br>●地下室のように水が露出したり結露する場所。<br>※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。 |

#### ●燃えやすいものをそばに置いたり近づけない

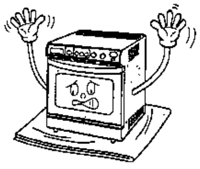
禁止



燃えやすいもの（新聞紙・紙袋・カーテンなど）を機器の上やそばに置いたり、熱に弱いものなどを近づけないでください。
（ガスオーブン使用時の高温で焦げたり燃えたりして火災の恐れがあります）

#### ●熱に弱いものの上に置かない

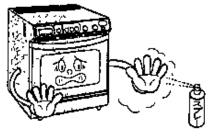
禁止



たたみ、じゅうたん、テーブルクロス、新聞紙などの上に置いたり敷いたりしないでください。
（引火し火災の原因になります）

#### ●スプレー缶を近くに置かない

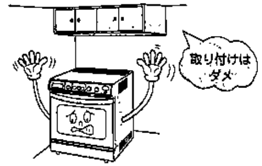
禁止



機器の周囲にスプレー缶を置かないでください。
（熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発の恐れがあります）

#### ●設置後、機器の回りの改装はしない

禁止



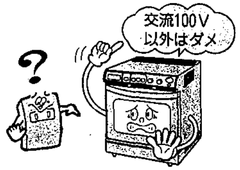

機器を設置した後、吊り戸棚をつけるなどして機器の周囲の改装はしないでください。
（火災予防上問題となる場合があり、また不完全燃焼や火災の原因になります）

# 安全上のご注意（安全のため必ずお守りください！）

## ⚠注意

●交流100V以外では使用しない

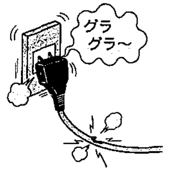
禁止




電源は交流100V以外では使用しないでください。
(火災・感電の原因になります)

●いたんだ電源コード・電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない

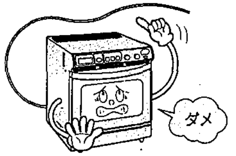
禁止




(感電・ショート・発火の原因になります)

●電源コード・ゴム管は本体の上を通さない

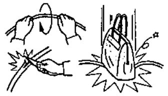
禁止




電源コード・ゴム管は排気口や温度の高い本体の上やせまい本体の下を通さないでください。
(被覆が破れ、感電やガス漏れの原因になります)

●電源コードを加工したり無理な力を加えない

禁止



電源コードを傷つけたり、挟み込んだり、加工したり、引っ張ったり、ねじったり、無理に曲げたり、たばねたりしないでください。
(電源コードが破損し、火災・感電の原因になります)

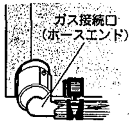
●ガス接続はガス用ゴム管で接続する

ガス用ゴム管で接続する

ゴム管は、検査合格またはJISマークの入っているガス用ゴム管で接続してください。
(耐久性に欠けガス漏れの原因になります)

●古いガス用ゴム管は使用しない

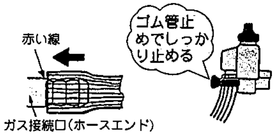
禁止




ガス用ゴム管は、古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなるので、ときどき点検し取り替えてください。
(ガス漏れの原因になることがあります)

●ゴム管止めで確実に止める

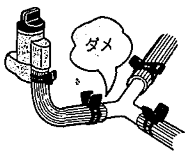
ゴム管止めで止める




ゴム管は、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止めてください。
(ゴム管が抜けガスが漏れガス爆発の原因になります)

●ゴム管の継ぎたし・二又分岐はしない

禁止



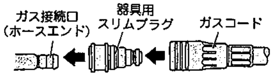

ゴム管の継ぎたし・二又分岐はしないでください。
(ガス漏れの原因になります)



# 安全上のご注意（安全のため必ずお守りください！）

## ⚠注意

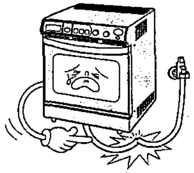
●ガスコードは正しく接続する




ガスコードをご使用の場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。
(まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です)

●ガス用ゴム管は、高温部に触れたり、折ったり、ねじったりしない

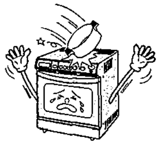
禁止



(ガスが漏れ、爆発の原因になります)

●安定したところ、落下物のないところや湯沸器・樹脂製照明器具が上にないところで

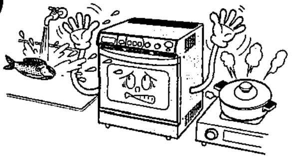
安定した落下物のないところ



たなの下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。また湯沸器や樹脂製照明器具の下では使用しないでください。
(異常燃焼で故障したり照明器具が変形することがあります)

●水のかかるところや火気の近くで使わない

禁止



水のかかるところや、熱気・火気の近くでは使用しないでください。
(感電や漏電による火災の原因になります)

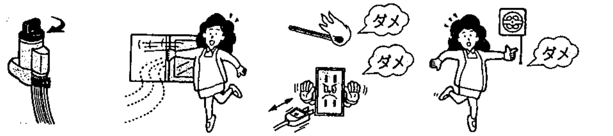
### 使用するとき

## ⚠危険

●ガス漏れに気づいたら使用をやめ、火をつけたり電気器具をさわったりしない

火気禁止

ガス栓を閉め窓を開ける




ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめて、ガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけてもよりの販売店かもよりの大阪ガス支社に連絡してください。

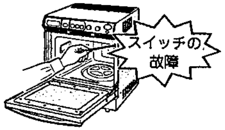
処理が全て終るまでは、絶対に火をつけたり(マッチやライターなど)電気器具のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し及び周辺の電話を使用しないでください。
(引火し爆発事故を起こす恐れがあります)

安全上のご注意 安全のため必ずお守りください

## ⚠危険

**●穴やすきまにものを入れない**

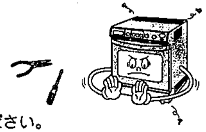
禁 止




スイッチ穴やすきま(吸・排気口)にピンや針金などの金属物や異物を入れないでください。
(感電や異常動作してけがをすることがあります)

**●改造・分解・修理はしない**

分解禁止

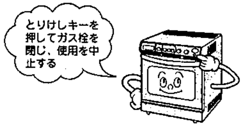


改造はしないでください。
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理はしないでください。
(発火したり異常動作・感電してけがをする恐れがあります)

## ⚠警告

**●異常に気づいたときや地震・火災のときは使用を中止する**

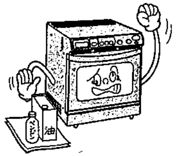
使用を中止する




使用中に異常な臭気や異常音が感じられたときはとりけしキーを押してガス栓を閉じ、使用を中止してください。
(発火、爆発の恐れがあります)

**●引火性のものを近くで使わない**

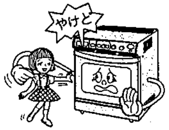
禁 止



機器の近くでスプレー、ガソリン、ベンジンなどを使用しないでください。
(引火して発火、爆発する恐れがあります)

**●幼い子供だけで使わせない**

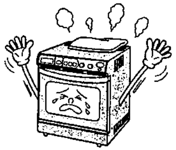
禁 止




幼い子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
(やけど・感電・けがをする恐れがあります)

**●排気口をふさがない**

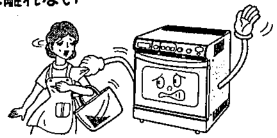
禁 止



排気口の上にものを置いてふさがないでください。
(不完全燃焼や火災の原因になります)

**●使用中は離れない**

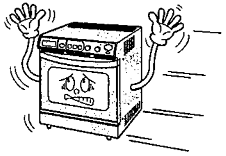
禁 止



使用中に買い物にいったり、お寝みなどしてその場を離れないでください。
(調理中のものが焦げたり燃えたりして火災になることがあります)

**●使用中は機器を移動しない**

禁 止



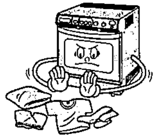
使用中に機器を動かさないでください。
(転倒したり、やけど・火災の原因になります)



## ⚠注意

**●調理以外の目的に使用しない**

禁 止



衣類の乾燥など調理以外の目的に使わないでください。
(過熱・異常動作して発火・やけどをする恐れがあります)

**●指定以外の調理用具は使わない**

禁 止

調理用具は、この機器用の付属品か指定のもの以外は使用しないでください。
15～16ページを参照にしてください。
(調理用具が燃え発火したり機器が故障することがあります)

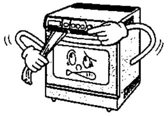
**●ドアーに無理な力を加えない**

禁 止

ドアーにぶらさがったりして無理な力を加えないでください。
(機器が転倒してけがをしたり、ドアーが変形して閉まらなくなったり、電波漏れの原因にもなります)

**●ドアーにものをはさんだまま使わない**

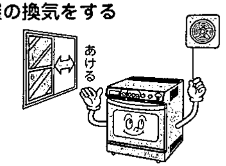
禁 止



ドアーにもの(ふきんや食品くずなど)をはさんだまま使わないでください。
(はさんだものが発火したり、電波漏れで障害が起きることがあります)

**●使用中は部屋の換気をする**

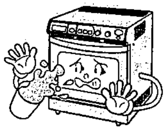
換気をする




使用中は、窓をあけたり換気扇を回すなど換気をしてください。
(不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります)

**●ドアーガラスに傷をつけたり水をかけない**

禁 止



ドアーガラスを硬いものでこするなどして傷をつけたり、水をかけたりしないでください。
(ガラスが割れけがをする恐れがあります)

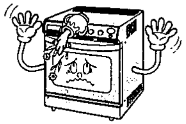
**●排気口に顔を近づけない**

禁 止

排気口から、高温の排気がでますので顔などを近づけないでください。
(やけどの恐れがあります)

**●本体の上にものを置いたり水をこぼさない**

禁 止



本体の上にものを置いたり、本体の上や排気口に水をこぼさないでください。
(過熱して焦げたり変形したり、漏電やショートして感電・発火の原因になります)

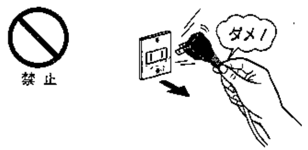
# 安全上のご注意（安全のため必ずお守りください）

## ⚠注意

**●使用中・使用直後は庫内壁面やドアーに触らない**

ガスオーブン使用中や終了直後は、庫内・ドアーやその周辺は触らないでください。特に小さいお子様がいるご家庭はご注意ください。
（高温のためやけどをすることがあります）

**●電源プラグの抜き差しは電源コードを持ってしない**




電源プラグの抜き差しは、必ず電源プラグを持っておこない、電源コードは持たないでください。
（感電やショートして発火することがあります）

**●卵の調理はしない**

電子レンジ加熱では、ゆで卵や目玉焼きを作ったり、あたためたりしないでください。
（破裂してやけどやけがをすることがあります）

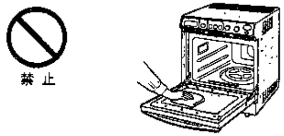
**●ビン入りや殻つきの食品に注意**

電子レンジ加熱では、ふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れてください。
（破裂してやけどやけがをすることがあります）

**●食品は袋から出す**

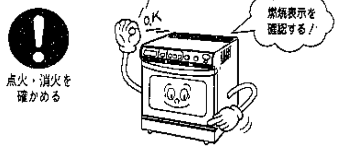
電子レンジ加熱では、食品は必ず袋から出して加熱してください。
（中の空気が膨張して破裂したり、脱酸素剤が入っていると発火する恐れがあります）

**●汚れたまま使わない**



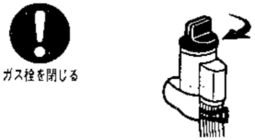

食品や肉汁などで汚れたままの庫内や、オーブン皿に脂がたまったまま使用しないでください。
（調理時に火花が発生したり、脂が燃えて、発煙や火災の原因になります）

**●点火、消火の確認をする**




ガスオーブン使用時は、燃焼表示の点灯で点火を確かめ、使用後は燃焼表示の消灯で消火していることを確かめてください。

**●使用後はガス栓を閉じる**




使用後は消火を確かめ、お出かけやお寝みのときにはガス栓を必ず閉じてください。
（万一のガス漏れによるガス爆発の恐れがあります）



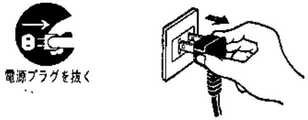
# 安全上のご注意（安全のため必ずお守りください）



## お手入れ

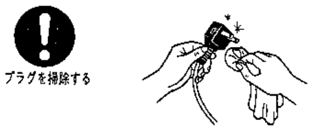
### ⚠警告

**●電源プラグをコンセントから抜いて**




お手入れの際は、必ず乾いた手で電源プラグをコンセントから抜いてください。
ぬれた手で抜き差ししないでください。
（感電やけがをすることがあります）

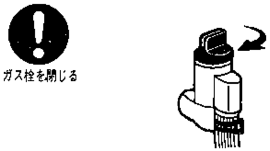
**●電源プラグはきれいに掃除する**




電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふき取ってください。
（火災の原因になります）

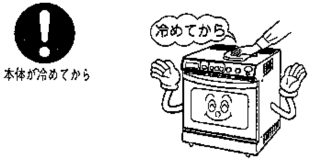
### ⚠注意

**●お手入れのときはガス栓を閉じる**



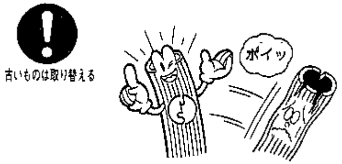

お部屋のガス栓を閉じてからおこなってください。
（掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したとき、やけどをする恐れがあります）

**●掃除は、電源プラグを抜き本体が冷めてから**



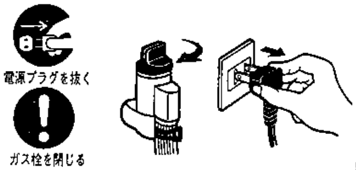

本体の掃除は、電源プラグを抜き本体が冷めてからおこなってください。
（やけど、感電の恐れがあります）

**●ゴム管はときどき取り替える**




古くなると、ひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になりますので、ときどき取り替えてください。

**●長期間使用しないときは電源プラグを抜く**




長期間使用しないときは、ガス栓を閉じ必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
（絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります）

# 特長とご使用のポイント

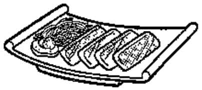
## こんな特長があります

### コンビニオーブンキーがついて冷凍食品などがスピーディーに調理できます

市販の冷凍フライや冷凍グラタンがスピーディーに作れ簡単便利なおかず作りに役立ちます。

### 解凍は“g(グラム)„設定と“時間„設定が自由にでき さらに便利な“生解凍„

時間でセットするタイマーに、ホームフリージングや冷凍さしみの重さをセットするだけで、ほどよく生解凍ができるグラム解凍もプラスしました。



### 高速オーブンや電子レンジ加熱を組み合わせて多彩な調理方法が楽しめます

高速オーブン加熱・電子レンジ加熱・同時加熱を、単独や組み合わせて使い、はば広いオーブン調理が楽しめます。

### 操作手順をお知らせするネクストサインがつきました

調理コースキーを押すとスタートまでの操作をランプが点滅して操作手順をお知らせします。

### もとの位置で停止するブーメランターンテーブルで出し入れ簡単

調理終了後、もと置いた位置で停止するので熱くなった容器や食品の出し入れがとても簡単になりました。

## 5つの機能があります

**高速オーブン**

ガスの強い火力を、やわらかい風で庫内にいきわたらせ、食品全体を包み込むようにして焼き上げます。
オーブン皿2段同時調理ができ、一度にたくさん作れます。
- ハンバーグやグラタン作りなどに使います。

**電子レンジ**

電波を利用して、食品の内部までスピーディに加熱をします。
- あたため、下ごしらえなどに使います。

**同時加熱**

電子レンジで食品の内部を加熱しながら、高速オーブンでこんがり焼き上げます。
- 焼きぶたやアップルパイなどの加熱時間が長くかかるものに使います。

**コンビニオーブン**

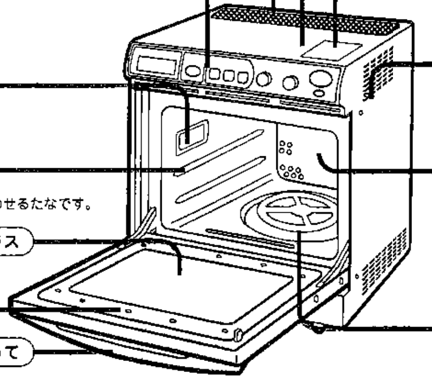
ガスの強い火力と電子レンジの電波で冷凍食品をスピーディーに調理します。
- 市販の冷凍グラタンや冷凍フライなどを手軽に調理します。

**解　凍**

電波の力を可変して、ほどよいさしみ解凍ができます。
- まぐろ、いかなどのさしみ解凍に使います。

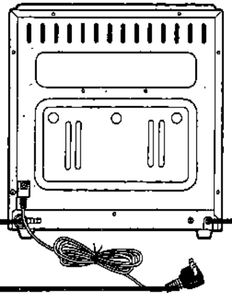


# 各部のなまえ




ターンテーブル台は、右回転や左回転することがありますが、故障ではありません。

### 器体裏面




**お 願 い**

安全表示ラベルが、はげて読めなくなったりはがれたときは、お買い上げの販売店で購入(有料)していただき、貼り替えてください。

# 操作部のなまえとはたらき



### ネクストサイン

調理コースキーを押し、調理方法を選ぶと、つぎに操作するキーのランプ(温度・タイマー／グラム・スタート)が赤く点滅して手順をお知らせします。

### 時刻合わせキー

時計の時刻合わせ

- このキーを押し、タイマーツマミを使って時刻をセットします。
- くわしくは18ページをごらんください。

## 調理コースキー

### コンビニオーブンキー

コンビニオーブン調理のセット

- 市販の冷凍食品等を調理するときに使います。
  一回押せば"冷凍フライ"
  二回押せば"冷凍グラタン"
  に切り替わります。

### オーブンキー

高速オーブン調理のセット

- 高速オーブン調理するときに使います。(イースト発酵するときにも使います。)

同時加熱調理のセット

- レンジキーと同時押しで同時加熱調理をするとき使用します。

### 解凍キー

生解凍調理のセット

- 生解凍調理をするときに使用します。
  一回押せば"タイマー解凍"
  二回押せば"グラム解凍"
  に切り替わります。

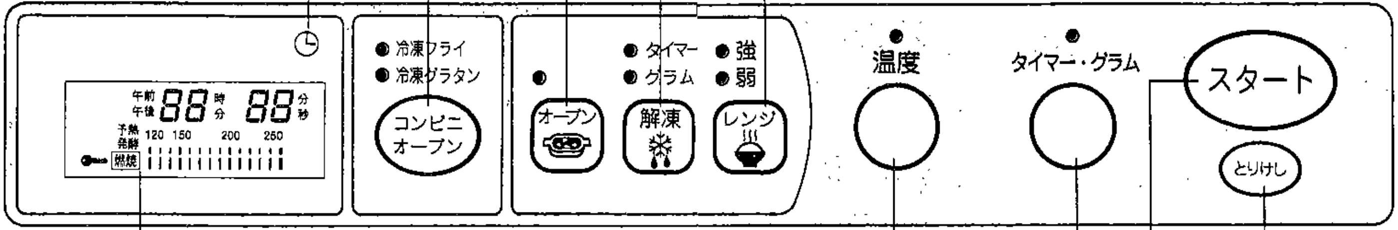
### レンジキー

電子レンジ加熱のセット

- 電子レンジ加熱をするときに使用します。
  一回押せば強(500W)
  二回押せば弱(200W)
  に切り替ります。

同時加熱調理のセット

- オーブンキーと同時押しで同時加熱調理するとき使用します。




### 表示部

調理時間・現在時刻・温度・発酵・ロック表示・予熱・燃焼表示・g数表示

- 操作や調理に必要な表示をします。
- くわしくは13ページをごらんください。

### 温度ツマミ

高速オーブン調理の温度セット

同時加熱調理の温度セット

- 表示部を見ながら合わせます。
  右(↷)に回すと温度は上がります。
  左(↶)に回すと温度は下がります。

### タイマー・グラムツマミ

調理時間のセット

g解凍の重さ"g"のセット

時刻合わせ

- セットしたい時間や重さ"g"をセットします。
- 一度右(↷)に回すと表示部に数値が出ます。
  その後、左右(↶↷)に回すと数値が変わります。

### スタートキー

調理や予熱のスタート

- 調理コースキーを選び正しくセットしてから押すと調理や予熱をはじめます。
- 途中でドアーを開けてでき具合を見たあと再スタートするときや予熱終了後、調理をスタートするときにも使用します。

ロックの設定と解除

### とりけしキー

キーの押しまちがいの取り消し

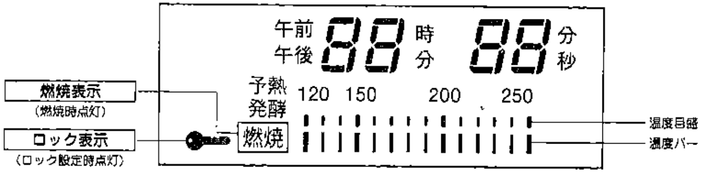
調理中の停止

- 押すとセットしていた調理コースが消え、調理を中止します。

# 表示部のはたらき



**表 示 部** 表示部には時間や機器の状態など調理をするうえで必要な情報が表示されます。
下部の表示は、説明のため全て表示させていますが、実際には該当部分だけ表示します。




## ●時刻表示

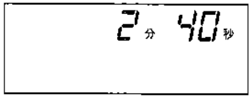
(例) 午前10時35分のとき

●現在時刻を12時間計で表示します。
(0時00分～11時59分までで、午前・午後は文字で表示します。)

●合わせかたは18ページをごらんください。

## ●調理時間表示

(例) 電子レンジ「強」で2分40秒のとき




●調理のときの調理時間を表示します。
調理中は残り時間を表示します。

●使用する機能によって設定できる時間が異なります。

| コンビニオーブン | 10秒～3分 | 3分～10分 | 10分～15分(最大) |
|---|---|---|---|
| | 10秒単位 | 30秒単位 | 1分単位 |

| レンジ<強><br>同時加熱<br>タイマー解凍 | 10秒～3分 | 3分～10分 | 10分～30分 |
|---|---|---|---|
| | 10秒単位 | 30秒単位 | 1分単位 |

| レンジ<弱> | 10秒～3分 | 3分～10分 | 10分～30分 | 30分～60分 |
|---|---|---|---|---|
| | 10秒単位 | 30秒単位 | 1分単位 | 5分単位 |

| オーブン | 10秒～3分 | 3分～10分 | 10分～30分 | 30分～90分 |
|---|---|---|---|---|
| | 10秒単位 | 30秒単位 | 1分単位 | 5分単位 |

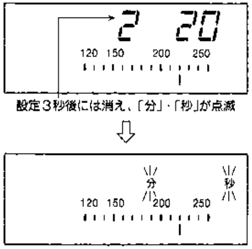
| グラム解凍 | 100g～500g | 500g～1000g | 1000g～1600g |
|---|---|---|---|
| | 10g単位 | 50g単位 | 100g単位 |

タイマーツマミは右(⌒)に回しセットしますが、一度セットした後は左(⌒)へ回すとセットした値が減ります。



## ●温度表示

(例) 高速オーブンで220℃に設定したとき

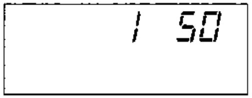



●温度ツマミを回して温度設定すると、温度バーが点灯するとともに数字を表示します。
設定3秒後には数字表示は消え、「分」・「秒」が点滅します。

●イースト発酵を設定すれば「発酵」の文字のみ点灯します。

## ●グラム表示

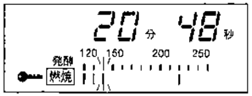
(例) 150gに設定したとき



●「生ものの解凍」などでグラム解凍するとき、合わせた食品の重量(g)を表示します。
(くわしくは22ページをごらんください。)

## ●ロック表示

(例) 高速オーブン調理中のとき




●調理中や予熱中にあやまってとりけしキーを押されて機器を停止させないためにロック設定をしたとき表示します。
ロックのしかたは17ページをごらんください。

## ●エラー表示

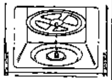
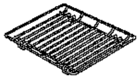
●つぎのような場合、文字や数値の点滅とアラームでエラーをお知らせします。

| 点滅する文字・数値 | エラーの内容 | 処置のしかた |
|---|---|---|
| 燃焼 | ガス栓の開け忘れなどでガスに点火しなかったり、動作中に点火ミスがあった。(このときスタートキーも点滅します) | ガス栓を確かめてもう一度スタートキーを押す。 |
| 予熱 | 予熱の状態で30分間以上作動させている。(このときスタートキーも点滅します) | スタートキーを押し、再度予熱をしたあと調理をします。 |
| 「14」「31」「51」「61」「70」「71」「72」 | 電気回路などに異常があった。 | 点検が必要です。とりけしキーを押し使用を中止して、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにご連絡ください。ガス栓も閉じてください。 |

●再び同じ状態になるときはお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス支社に修理を依頼してください。

# 付属品のなまえと使いかた

※コンビニオーブンの場合は同時加熱の欄に合わせてください。

| 付属品のなまえ | 数量 | 高速オーブン | 電子レンジ | 同時加熱 | 使いかた |
|---|---|---|---|---|---|
| ターンテーブル台 | 1 | ○ | ○ | ○ | ●庫内の底にセットして使います。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。<br>●ターンテーブル台は常時取り付けておいてください。  |
| ターンテーブル(丸皿) | 1 | ○ | ○ | ○ | ●ターンテーブル台の上に置いて使います。<br>●調理が始まると回転します。<br>●調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をターンテーブルの端にくい込ませ静かに引き出します。 |
| オーブン皿(角皿) | 2 | ○ | × | × | ●庫内のたなに直接のせて使います。<br>●調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をオーブン皿の端面中央部にくい込ませ静かに引き出します。 |
| 丸網 | 1 | ○ | × | × | ●ターンテーブルの上にのせて使います。<br>●焼き上がったクッキー・ケーキ・パンなどを冷ますときにも使えます。<br>●成形したパン生地をホイロするときに、丸網をターンテーブルにのせ、その上にぬれ布巾をかぶせておくと生地の乾燥が防げます。 |
| 角網  | 2 | ○ | × | × | ●オーブン皿の上にのせて使います。<br>●焼き上がったクッキー・ケーキ・パンなどを冷ますときにも使います。<br>●成形したパン生地をホイロするときに、角網を裏返してオーブン皿にのせ、その上にぬれ布巾をかぶせておくと生地の乾燥が防げます。 |

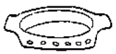
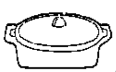
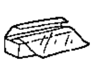
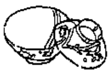
| その他の付属品 | | | |
|---|---|---|---|
| その他の付属品 | オーブン皿取っ手(1個) | クッキングブック(1冊) | アース棒(1本) |

# 使える容器と使えない容器

市販の調理用具(補助具)などは、使えるものと使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。

○は使用できる容器、△は条件つきで使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

※コンビニオーブンの場合は同時加熱の欄に合せてください。
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

| 容器の種類 | 高速オーブン | 電子レンジ | 同時加熱 | 説明及びご注意 |
|---|---|---|---|---|
| **耐熱性プラスチック容器**<br>ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示120℃以上のもの | × | △ | × | ●ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。<br>●電子レンジにおいても高温になる調理(砂糖、バター、油を使う調理)には使用しないでください。 |
| **熱に弱いプラスチック容器**<br>●ポリエチレン・スチロール樹脂<br>●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など | × | × | × | ●耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。<br>また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。 |
| **耐熱性ガラス容器**<br>●キャセロール<br>●パイレックス<br>●パイロセラムなど | ○ | ○ | ○ | ●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 |
| **耐熱性のないガラス容器**<br>●カットグラス<br>●強化ガラスなど | × | × | × | ●耐熱性がないので使用できません。 |
| **その他の耐熱性容器**<br>●グラタン皿<br>●テリーヌ型<br>●蒸し茶碗  | ○ | ○ | ○ | ●容器が熱くなりますのでご注意ください。<br>急冷はできるだけさけてください。 |
| **陶磁器**<br>●茶碗<br>●土なべなど | × | △ | × | ●電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、スパークをおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。 |
| **金属容器**<br>●ステンレス容器<br>●ほうろう引き容器<br>●アルミ製容器など<br>●金網・金串など  | ○ | × | × | ●高速オーブン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。<br>●同時加熱調理ではケーキ型と市販の冷凍グラタンなどのアルミ容器は使用できます。<br>●電子レンジや同時加熱調理のとき、編んだ金網や金串は　金属との間でスパークをおこしますので使用しないでください。 |
| **ラップ**<br>●耐熱温度120℃以上のもの  | △ | △ | × | ●電子レンジで高温になる調理(砂糖、バター、油を使う調理)には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。<br>●高速オーブン調理や同時加熱調理をおこなった直後、ラップを用いた調理での電子レンジ使用はさけてください。<br>●高速オーブン調理では、イースト発酵のときのみラップが使用できます。 |
| **アルミ箔** | ○ | △ | △ | ●電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。<br>●高速オーブン以外での使用は、アルミ箔が、ターンテーブルなど金属部分に触れないよう注意してください。 |
| **漆器**<br>●重箱<br>●おわんなど  | × | × | × | ●ぬりがはげたり、食品ににおいが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。 |
| **木・竹・紙製品**<br>●せいろ<br>●ざる<br>●ペーパータオル<br>●ナプキン | × | × | × | ●長時間の加熱でこげることがあります。<br>●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。 |

# ロックのしかた・アラームの種類

ロックは、あやまって調理中や予熱中に、とりけしキーを押されて機器が停止してしまうことを防ぐためのものです。小さなお子さんなどのいたずら防止に便利です。

**ロックのかけかた**

- スタートキーを押して調理または予熱をはじめたあと、スタートキーを約1.5秒間押し続けます。
- 表示部に 🔑 マークが点灯して、ロックしたことを知らせます。
- 🔑 マークが表示されている間は、操作部のすべてのキーを受けつけません。
- 調理が終了すれば、自動的に 🔑 マークの表示が消え、ロックは解除されます。

**解除のしかた**

- ロックのかけかたと同じように、スタートキーを約1.5秒間押し続けてください。
  表示していた 🔑 マークが消え、ロックを解除します。

※スタートキーを押し続けると、ロックとロック解除をくり返します。

## ピー♪♪♪ こんなときにアラームが鳴ります！

5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

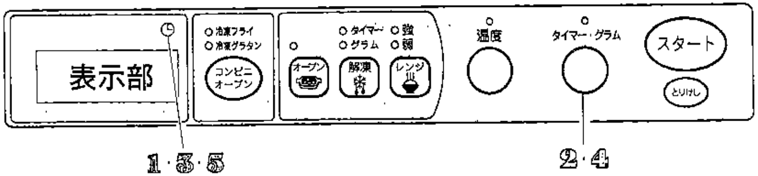
| アラームの種類 | 状態の内容 |
|---|---|
| ピッ | 操作部の各キーを操作した場合 |
| ピー(約0.3秒) | 同時加熱の動作を受付けた場合 |
| ピ──(約1.5秒) | 調理終了のお知らせ |
| ピッ、ピッ、ピッ、ピッ、ピッ | 予熱が完了したとき(5回鳴ります) |
| ピー、ピー、ピー、ピー | エラー表示とともに鳴る(4回鳴ります) |

# 使用前の準備

(1)外装箱から機器を取り出し、機器に貼ってあるテープをすべて取り除いてください。
(2)ドアーを開け調理庫内に入っている付属品および緩衝材を取り出してください。
(3)取り出した付属品の種類と数量を15ページ・16ページのとおり入っていることを確認してください。
(4)ターンテーブル台を調理庫内の底の中央部に傾きや浮きのないようにセットしてください。(15ページ参照)
(5)電源プラグをコンセントに差し込みガスが接続されていることを確かめ、食品など入れないで23ページの手順で温度250℃・時間10分にセットして、空焼きをしてください。(加工用の油など焼ききるためです)

# 時刻合わせ

(時計は12時間計です。午前・午後は文字で表示します。)




## (例) 現在時刻が午後3時50分のとき

まず、電源プラグをコンセントへ差し込む

表示：0

- 0を表示します。

**1 時刻合わせキーを押す**

表示：午前 0時 00分

- 0と時が点滅します。
- タイマーランプが点滅します。

**2 タイマーツマミを回して"時"を合わす**

- ツマミを右(⌒)に回すと午前0時〜午後11時を表示します。

表示：午後 3時 00分

**3 時刻合わせキーを押す**

表示：午後 3時 00分

- 00と分が点滅します。
- タイマーランプが点滅します。

**4 タイマーツマミを回して"分"を合わす**

- ツマミを右(⌒)に回すと00分〜59分を表示します。

表示：午後 3時 50分

**5 時刻合わせキーを押す**

表示：午後 3時 50分

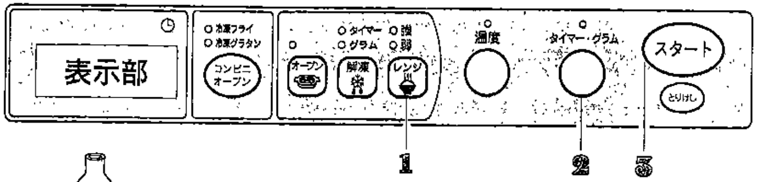
- 分の点滅が点灯のままになります。

これで現在時刻合わせの完了です。5の操作をした時点で0秒からスタートします。

**ポイント**

- どの手順でも約10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定されます。
  例えば 2 の手順でおいておくと午後3時00分が設定されます。

# 電子レンジの使いかた（強）




## 食品を庫内に入れる

**1 レンジキーを押す**

●強ランプが点灯します。

●タイマーランプと"分"、"秒"が点滅します。

**2 タイマーツマミを回して調理時間を合わす**

●ツマミを右（⌒）に回すと10秒～30分00秒を表示します。

（例）3分00秒のとき　3分00秒

●スタートキーが点滅します。

**3 スタートキーを押す**

2分59秒

●残り時間を表示します。

**<調理終了>**

0

●表示部は「0」を表示します。

**4 食品を取り出す**

午後 3時58分

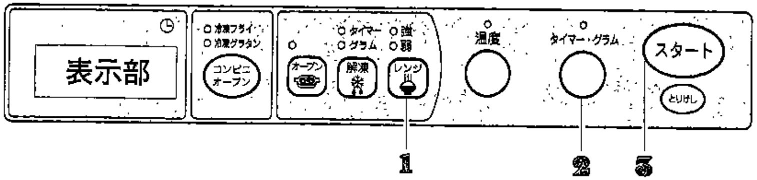
●現在時刻を表示します。

（ポイント）**自動保温機能が使えます。**

●自動保温制御がついていますので、あたため調理終了後、庫内で10分間食品の温かさを保ちます。
●自動保温中にドアを開けるか、とりけしキーを押すと、自動保温は終了します。
※電子レンジ<弱>ではこの機能は働きません。



# 電子レンジの使いかた（弱）




## 食品を庫内に入れる

**1 レンジキーを2回押す**

1回目は強

●強ランプが点灯します。

●タイマーランプと"分"、"秒"が点滅します。

2回目で弱

●弱ランプの点灯に変わります。

●タイマーランプと"分"、"秒"が点滅します。

**2 タイマーツマミを回して調理時間を合わす**

●ツマミを右（⌒）に回すと10秒～60分00秒を表示します。

（例）3分00秒のとき　3分00秒

●スタートキーが点滅します。

**3 スタートキーを押す**

2分59秒

●残り時間を表示します。

**<調理終了>**

0

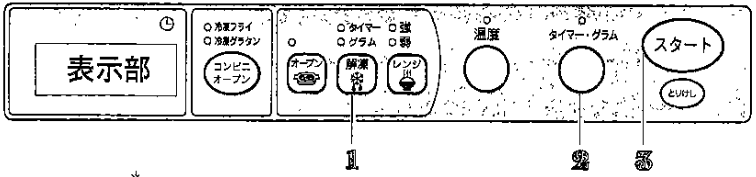
●表示部は「0」を表示します。

**4 食品を取り出す**

午後 3時58分

●現在時刻を表示します。

# タイマー解凍の使いかた（時間セットでの解凍）




## 食品を庫内に入れる

**1 解凍キーを押す**
- 解凍キーの上のタイマーランプが点灯します。

分　秒

- タイマーランプと"分""秒"が点滅します。

**2 タイマーツマミを回して調理時間を合わす**
- ツマミを右(⌒)に回すと10秒〜30分00秒を表示します。

(例) 5分00秒のとき

5分 00秒

- スタートキーが点滅します。

**3 スタートキーを押す**

4分 59秒

- 残り時間を表示します。

<調理終了>

0

- 表示部は「0」を表示します。

**4 食品を取り出す**

午後 5時 30分

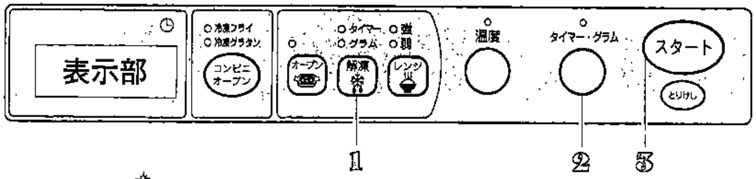
- 現在時刻を表示します。

**ポイント**
- さしみで食べる魚の切身やいかなどは、ラップをしないで平皿にのせてそのまま解凍しましょう。とくに中心部がまだ少し凍っている半解凍で加熱をとめます。
- ブロック状に凍らせたえびや貝柱などは、いっきに解凍せず、途中でほぐして水を除きます。
- 薄切り肉は重なった部分が、ほぐせる程度(肉自身にシャーベット状の氷がある程度)で止めるとうまく仕上がります。
加熱しすぎますと端の部分がにえます。



# グラム解凍の使いかた（グラムセットでの解凍）






## 食品を庫内に入れる

**1 解凍キーを2回押す**

1回目はタイマー解凍
- 解凍キーの上のタイマーランプが点灯します。

分　秒

- タイマーランプと"分""秒"が点滅します。

2回目でグラム解凍になります
- 解凍キーの上のグラムランプの点灯に変わります。

0

- "分""秒"が消え0が表示されます。
- タイマーランプは点滅を続けます。

**2 タイマーツマミを回して食品の重さを合わす**
- ツマミを右(⌒)に回すと100g〜1,600gを表示します。

(例) 320gのとき

3 20

- スタートキーが点滅します。

**3 スタートキーを押す**

6分 24秒

- 残り時間を表示します。

<調理終了>

0

- 表示部は「0」を表示します。

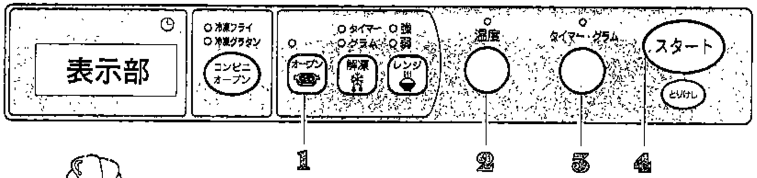
**4 食品を取り出す**

午後 6時 28分

- 現在時刻を表示します。

**ポイント**
- グラム解凍でスタートしたときに表示される時間をタイマー解凍の時間設定の目安にはしないでください。(グラム解凍とタイマー解凍は解凍スピードが異なります。)
- 調理物の種類や形状により、うまく仕上がらないことがあります。
クッキングブックを見て上手にお使いください。

# 高速オーブンの使いかた（予熱をしないとき）（発酵のとき）




## 食品を庫内に入れる

**1 オーブンキーを押す**

●温度ランプが点滅します。
●温度目盛が点灯します。

**2 温度ツマミを回し温度を合わす**

●ツマミを右（↷）に回すと170℃～250℃。左（↶）に回すと170℃～発酵を表示します。

(例) 180℃

●温度バーで設定温度を表示します。
●3秒間は設定した温度を数字でも表示します。
●発酵のときは発酵表示が点灯します。

3秒後

●タイマーランプと"分。"秒。が点滅します。

**3 タイマーツマミを回して調理時間を合わす**

●ツマミを右（↷）に回すと10秒～90分00秒まで表示します。

(例) 10分00秒

●スタートキーが点滅します。
●予熱表示が消灯します。

**4 スタートキーを押す**

●庫内温度が120℃以上になると温度バーで庫内温度を表示します。

●ガスが燃焼すると燃焼表示が点灯します。

**＜調理終了＞**

●表示部は「0」を表示します。

**5 食品を取り出す**

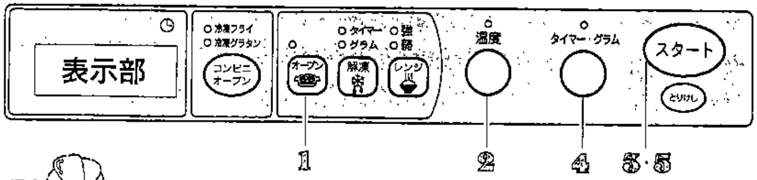
●現在時刻を表示します。

（ポイント） **イースト発酵について**

●庫内が熱いと、イースト菌がダメになるなど"失敗の原因。となります。庫内が十分に冷えてから使用してください。



# 高速オーブンの使いかた（予熱をするとき）




**1 オーブンキーを押す**

●温度ランプが点滅し、温度目盛が点灯します。

**2 温度ツマミを回して温度を合わす**

●ツマミを右（↷）に回すと170℃～250℃。左（↶）に回すと170℃～発酵を表示します。
●ただし発酵に合わせて予熱することはできません。

(例) 200℃

●3秒間は設定した温度を数字でも表示します。

●スタートキーと"分。"秒。が点滅します。

**3 スタートキーを押す**

●庫内温度が120℃以上になると温度バーで庫内温度を表示します。

●ガスが燃焼すると燃焼表示が点灯します。

**＜予熱完了＞**

●ピッピッピッ‥とブザーが5回鳴ります。
●30分以上は放置しないでください。

●ドアを開けると予熱表示は消灯します。
●確実にドアを閉じてください。
●ドアを閉じるとタイマーランプが点滅します。

**食品を庫内に入れる**

**4 タイマーツマミを回して調理時間を合わす**

●ツマミを（↷）に回すと10秒～90分00秒まで表示します。

(例) 10分00秒

●スタートキーが点滅する。

**5 スタートキーを押す**

●残り時間を表示します。

**＜調理終了＞**

※食品を取り出すと、現在時刻を表示します。

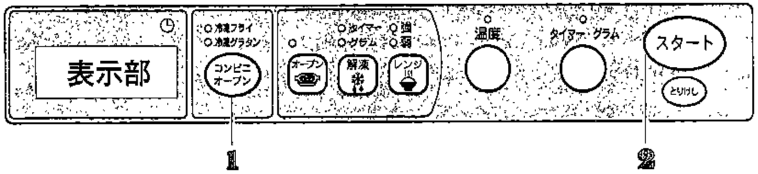
●表示部は「0」を表示します。

（ポイント） **予熱時間のめやす**

●庫内の温度が上昇するのに要する時間はほぼ右表のとおりです。

| 目盛 | 150 | 200 | 250 |
|---|---|---|---|
| 庫内温度 | 約150℃ | 約200℃ | 約250℃ |
| 時間 | 2～3分 | 3～4分 | 5～6分 |

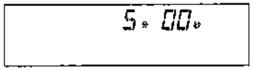
# コンビニオーブンの使いかた（冷凍フライ）




## 食品を庫内に入れる

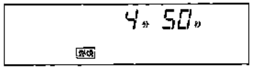
**1 コンビニオーブンキーを押す**

- 調理時間５分00秒が自動的に表示されます。
- 冷凍フライランプが点灯します。



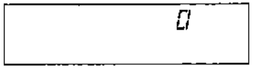

- スタートキーが点滅します。
- タイマーランプが点滅します。

**2 スタートキーを押す**



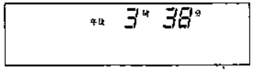

- ガスが燃焼すると燃焼表示が点灯します。
- 残り時間を表示します。

**<調理終了>**




- 表示部は「0」を表示します。

**3 食品を取り出す**




- 現在時刻を表示します。

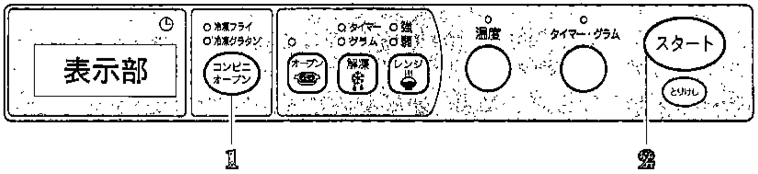
**ポイント** コンビニオーブンのじょうずな使いかた

- コンビニオーブンキーでは温度は自動的に設定されますので変更はできません。
- 調理時間は変更できます。変更するときは、タイマーツマミで合わせます。（最大15分）
  ただし調理中（スタートキーを押した後）は変更できません。
- コンビニオーブンは同時加熱ですので使う容器は耐熱性で電子レンジにも使える容器を使用してください。市販の冷凍グラタンなどのアルミ容器は使えません。

※くわしくはクッキングブックの「コンビニオーブンキーの特長と上手な使いかた」をごらんください。
※このポイントは冷凍グラタンでも同様です。



# コンビニオーブンの使いかた（冷凍グラタン）

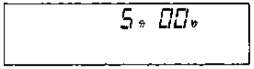



## 食品を庫内に入れる

**1 コンビニオーブンキーを２回押す**

１回目は冷凍フライ

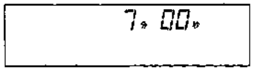
- 冷凍フライランプが点灯します。




- スタートキーが点滅します。

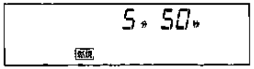
２回目で冷凍グラタンになります

- 調理時間７分00秒が自動的に表示されます。
- 冷凍グラタンランプの点灯に変わります。




- スタートキーが点滅します。

**2 スタートキーを押す**

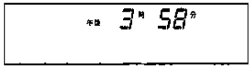



- ガスが燃焼すると燃焼表示が点灯します。
- 残り時間を表示します。

**<調理終了>**

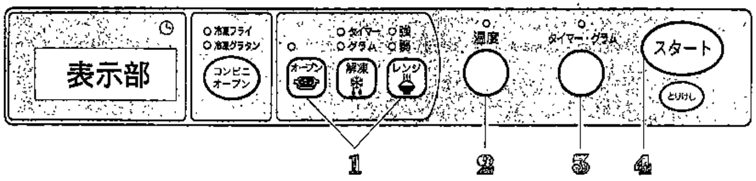
- 表示部は「0」を表示します。

**3 食品を取り出す**




- 現在時刻を表示します。

# 同時加熱の使いかた




## 食品を庫内に入れる

**1 オーブンキーとレンジキーを同時に押す**

- ピーと長めのブザー音とオーブンランプと電子レンジ<弱>ランプが点灯します。

- 温度ランプが点滅します。
- 温度目盛が点灯します。

**2 温度ツマミを回して温度を合わす**

- ツマミを右(↷)に回すと170℃～250℃。左(↶)に回すと170℃～120℃が表示されます。

(例) 180℃

- 温度バーで設定温度を表示します。
- 3秒間は設定した温度を数字でも表示します。

3秒後

- タイマーランプと"分"、"秒"が点滅します。

**3 タイマーツマミを回して調理時間を合わす**

- ツマミを右(↷)に回すと10秒～30分00秒まで表示します。

(例) 10分00秒

- スタートキーが点滅します。
- 予熱表示が消灯します。

**4 スタートキーを押す**

- 庫内温度が120℃以上になると温度バーで庫内温度を表示します。

- ガスが燃焼すると燃焼表示が点灯します。

**<調理終了>**

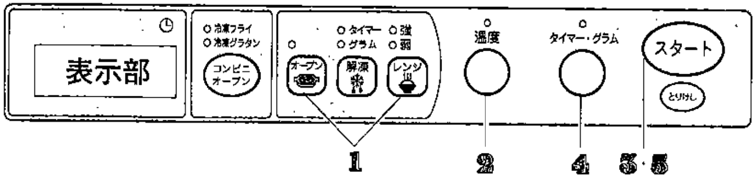
- 表示部は「0」を表示します。

**5 食品を取り出す**

- 現在時刻を表示します。



# 同時加熱の使いかた




**1 オーブンキーとレンジキーを同時に押す**

- ピーと長めのブザー音とオーブンランプと電子レンジ<弱>ランプが点灯します。

- 温度ランプが点滅します。
- 温度目盛が点灯します。

**2 温度ツマミを回して温度を合わす**

- ツマミを右(↷)に回すと170℃～250℃。左(↶)に回すと170℃～120℃が表示されます。

(例) 200℃

- 3秒間は設定した温度を数字で表示します。

3秒後

- スタートキーと"分"、"秒"が点滅します。

**3 スタートキーを押す**

- 庫内温度が120℃以上になると温度バーで庫内温度を表示します。

- ガスが燃焼すると燃焼表示が点灯します。

**<予熱完了>**

- ピッピッピッ‥とブザーが5回鳴ります。
- 30分以上は放置しないでください。

- ドアを開けると予熱表示は消灯します。
- 確実にドアを閉じてください。
- ドアーを閉じるとタイマーランプが点滅します。

## 食品を庫内に入れる

**4 タイマーツマミを回して調理時間を合わす**

- ツマミを右(↷)に回すと10秒～30分00秒まで表示します。

(例) 10分00秒

- スタートキーが点滅する。

**5 スタートキーを押す**

- 残り時間を表示します。

**<調理終了>**

- 表示部は「0」を表示します。

**6 食品を取り出す**

- 現在時刻を表示します。

## ●市販の調理用具は

調理用具は、この機器の付属品と指定のもの以外は使わないでください。15ページ～16ページを参照してください。

## ●テレビやラジオを離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ・ラジオなどを３ｍ以上離してください。

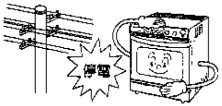
## ●停電時には

短時間（５秒以内）の停電のとき

- 停電が回復したら、引き続き残りの調理をおこないます。
- 時計は停電のあいだ停止していますが、停電が回復すれば、停電していた時間分だけ遅れて作動します。

長時間（５秒以上）の停電のとき

- 全ての動作を停止します。時計も停止して0表示になります。




**庫内で食品が燃えたときは**

1. ドアーを開けないで
2. とりけしキーを押して運転を止めガス栓を閉じる。
3. 機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのをまつ。鎮火しないときは、水か消火器で消火してください。
4. そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

### ⚠危険

**●穴やすきまにものを入れない**

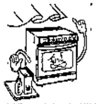
禁止

スイッチ穴やすきま（吸・排気口）にピンや針金などの金属物等、異物を入れないでください。
（感電・異常動作によるけがの恐れ）

### ⚠警告

**●燃えやすいものを置かない**

禁止

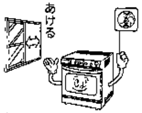


燃えやすいもの（新聞紙・紙袋など）を機器の上やそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけないでください。
（高温で焦げたり燃えたりして火災の恐れ）

### ⚠注意

**●換気をする**

換気をする




使用中は、窓をあけたり
換気扇を回すなど換気をしてください。
（不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れ）

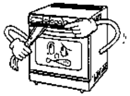
**●調理以外の目的に使用しない**

禁止

衣類やふきんなどの乾燥には使わないでください。
（発火・やけどの恐れ）

**●ドアーにものをはさんで使わない**

禁止



ふきんや食品くずなどはさんだまま使わないでください。
（発火・電波漏れの恐れ）



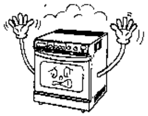


## ●金串など金属は使わないで

庫内壁面やドアー・ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。
アルミ箔を使うときは、庫内壁面やドアーに触れないようにしてください。

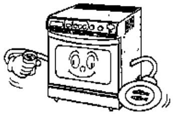
## ●庫内が空のまま作動させない

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。



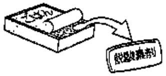
## ●少量の食品や飲みものは加熱しすぎない

- 少量の食品や干し物を加熱するときは、水を入れたコップと一緒に加熱してください。（こげ・燃える恐れ）
- 飲みものは、加熱しすぎないでください。突然沸騰して飛び散ることがあります。



## ●鮮度保持剤を入れたまま加熱しない

脱酸素剤などの鮮度保持剤を入れたまま加熱しないでください。
（燃える恐れ）




## ●ラップをはずすときは注意して

蒸気が一気に出てやけどすることがあります。

### ⚠注意

**●ゆで卵・目玉焼きは作らない**

禁止

絶対に作らないでください。あたためもしないでください。
（破裂して、やけどやけがの原因）

**●殻つきの食品は割れ目を入れる**

割れ目を入れる

木の実など固い殻や皮に包まれているものは割れ目を入れるか取りのぞいてください。
（破裂して、やけどやけがの恐れ）

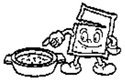
**●ビン詰めなど密封された食品はせんやふたをはずす**

ふたやせんをはずす

必ずせんやふたをはずしてください。
（破裂して、やけどやけがの恐れ）

**●缶詰めやレトルト食品は容器を移しかえる**

食品を移しかえる



缶詰めやレトルト食品（アルミで包装されている食品）は加熱できません。また紙箱の内側にアルミが貼りつけてあるものも加熱できません。容器に移しかえてください。
（火花（スパーク）・こげ・破裂の恐れ）

**●食品くずや油がたまった庫内で加熱しない**

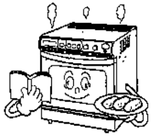
禁止

食品くずや油がたまった庫内は、取りのぞいたあとで加熱してください。
（発煙や火災の原因）

# 使用上のご注意（高速オーブン調理・同時加熱調理のときの注意）

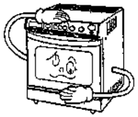
## ●料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示があるものは予熱をしてください。



## ●調理中のドアーの開閉はひかえめに

調理中に何度もドアーを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。



## ●調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

## ●調理後のオーブン皿などに注意して

調理後の庫内や容器は高温になっています。
オーブン皿や網を引き出すときは、必ずオーブン皿取っ手をお使いください。
また、ふきんをお使いのときは必ず乾いたものをお使いください。

## ●陶磁器やオーブン皿は急冷しない

陶磁器やオーブン皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。
十分温度が下がってからにしてください。

### ⚠警告

**●使用中は離れない**

使用中に買い物にいったり、
お寝みなどしてその場を離れないでください。
（調理物が焦げたり燃えたりして火災の原因）

### ⚠注意

**●使用中・使用直後は庫内壁面やドアーに触らない**

使用中や使用後は、庫内・ドアー周辺は高温になっていますので、素手で触らないでください。
（やけどの恐れ）

**●ドアーガラスに水をかけたり傷をつけない**

ドアーガラスに水をかけたり、強い衝撃を加えたり傷をつけないでください。
（ガラスが割れ、やけどやけがの恐れ）

**●排気口に顔を近づけない**

排気口から、高温の排気が出ますので顔などを近づけないでください。
（やけどの恐れ）

**●使用後はガス栓を閉じる**

使用後やお出かけ・お寝みのときには、ガス栓を必ず閉じてください。
（万一のガス漏れ・爆発の恐れ）



# 点検・手入れ 安全にお使いいただくため点検・手入れをしてください

## 点検

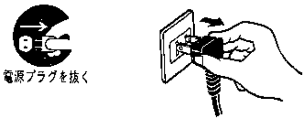
- ●機器のまわりに燃えやすいものがありませんか。……燃えやすいものを取りのぞく
- ●排気口にものがのっていませんか。……のっているものを取りのぞく
- ●ガス用ゴム管が古くなってひび割れしていませんか。……新しいゴム管に取り替える
- ●電源コードが傷んでいませんか。……販売店に修理を依頼する
- ●異常音がしませんか。……販売店に修理を依頼する

## 手入れ

庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいです。
やけどには十分注意してください。

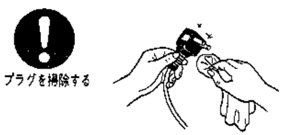
### ⚠警告

**●電源プラグをコンセントから抜いて**




お手入れの際は、必ず乾いた手で電源プラグをコンセントから抜いてください。ぬれた手で抜き差ししないでください。
（感電やけがをすることがあります）

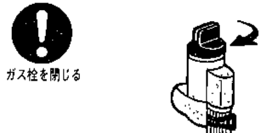
**●電源プラグはきれいに掃除する**




電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふき取ってください。
（火災の原因になります）

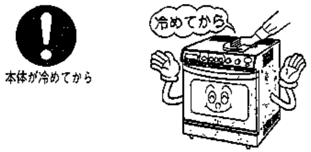
### ⚠注意

**●お部屋のガス栓を閉じる**



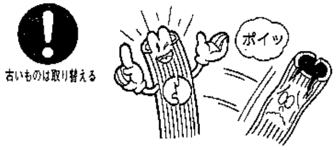

お部屋のガス栓を閉じてからおこなってください。
（掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したとき、やけどをする恐れがあります）

**●機器本体が冷めてから**




本体の掃除は、電源プラグを抜き本体が冷めてからおこなってください。
（やけど、感電の恐れがあります）

**●古いゴム管は取り替える**




古くなると、ひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になりますので、ときどき取り替えてください。

**●汚れ落しの洗剤などは**

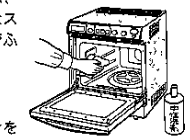
- ●お手入れをするときは、オーブンクリーナー・ベンジン・シンナー・スプレーのガラスみがき剤やみがき粉・金属タワシは使わないでください。
- ●また、アルカリ洗剤は使わないでください。
（傷・変形の恐れ）

# 点検・手入れ 安全にお使いいただくため点検・手入れをしてください。

**手入れ**　※化学ぞうきんの使用は、その注意書きにしたがってください。

## ● 庫内はそのつどふきとる

左・右側面と底面・天井面（上面）
- ●ぬれぶきんでふきとります。
- ●汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。



後面
- ●乾いた布でからぶきをします。（通常は炭化した油カスをふきとります）
- ●油の付着量が多くなって、べとべとした感じになったときは、高速オーブン（250℃で30分～40分間）でカラ焼きをしてください。
  この操作を怠りますと、セルフクリーニング効果がなくなります。

**セルフクリーニングとは**

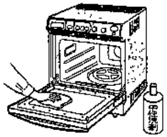
特殊ホーロー仕上で調理による脂汚れを温度が高いときに、蒸発や炭化を早める効果があり、お手入れが簡単です。

**注意**

洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりして、セルフクリーニング効果がなくなることがありますのでおやめください。
また金属タワシなど硬いものでこすると傷がつきますのでおやめください。

## ● ドアーの内側はそのつどふきとる

- ●ぬれぶきんでふきとります。
- ●汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

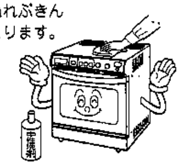


## ● ターンテーブルや網などの付属品はそのつど洗う

- ●ターンテーブル・網・オーブン皿などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- ●洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

## ● 本体の汚れはときどきふきとる

- ●ぬれぶきんでふきとります。
- ●汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふきとります。





# こんなときは故障ではありません

| 現　　象 | 理由と処置 |
|---|---|
| はじめて高速オーブンを使ったら煙がでた | 調理庫内は、加工のため油が塗ってあります。最初は、その油が焼けて煙がでることがあります。初めて高速オーブンをお使いになるときは、庫内の油を焼き切るため、高速オーブン加熱で温度を250℃にして10分間カラ焼きをしてください。 |
| 高速オーブン使用中に停電し燃焼が止まった | 機器内部の安全装置がはたらき、ガスが自動的に止まる機構になっています。<br>ガス漏れの心配はありません。<br>停電が回復すれば、停電の長さによって29ページのような動作をします。 |
| 作動中に「カチッ」と音がする | 調理温度を調節するための電磁弁（電気で開閉するガス弁）などの作動音です。 |
| 点火時や消火時に「チリ、チリ」と音がする。 | 金属が加熱や冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。 |

# 故障・異常の見分けかたと処置方法

故障かな？　異常かな？　と思われたら
ただちに使用を中止し一度つぎのことをお調べください

| こんなとき ＼ お調べいただくこと | 表示部に表示が出ない | スタートしない | 点火しない | 使用中に消火した | ターンテーブルが回らない | ターンテーブルに回転ムラがある | 電子レンジで食品が加熱されない | 庫内で火花が飛ぶ | 処置方法 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 電源プラグが抜けている | ○ | ○ | | | | | | | 電源プラグをコンセントへ差し込む | — |
| 停電している | ○ | ○ | | | | | | | 回復をまつ | 29 |
| ガス栓の開け忘れ | | | ○ | | | | | | ガス栓を開ける | — |
| 調理時間がセットされていない | | ○ | | | | | | | 調理時間をセットする | 19～28 |
| ガス用ゴム管が折れている | | | ○ | ○ | | | | | ガス用ゴム管の折れを直す | — |
| ターンテーブルが正しくセットされていない | | | | | ○ | ○ | | | ターンテーブルを正しくセットする | — |
| 金属容器やアルミ箔で食品が包まれている | | | | | | | ○ | | 金属容器やアルミ箔を取り除く | 15～16 |
| 庫内壁面に金属がふれている | | | | | | | | ○ | 庫内壁面にふれないように直す | — |
| 庫内に食品カスや油がたまっている | | | | | | | | ○ | 庫内の異物を取り除く | — |

※14ページのエラー表示の欄もお調べください。

## アフターサービスのお申込み

### サービスのお申込み

●34ページの「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
●ご連絡いただく内容は次のとおりです。
(1)品名……コンビネーションレンジ　(2)品番……右側面に貼付してあります。　(3)現象……(できるだけ詳しく)　(4)道順……(できるだけ詳しく)　(5)お客様の住所・氏名・電話番号

(銘　板)

| |
|---|
| メーカー形式<br>ガスの種類およびグループ<br>ガス消費量<br>製造年月および製造番号<br>製造業者名 |
| (N)21-806(U)<br>大阪ガス株式会社［07］ |

品番

### 転居される場合

●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

### 保証と補修について

この機器には保証書がついています。
●保証期間中は…………保証書に記載のように機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●保証期間経過後は……お買い上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。
補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後9年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 保管(長期間使用しない場合)

●庫内や付属品の汚れをきれいに落とし十分乾燥させてください。
●ガス栓を閉め、電源プラグをコンセントから抜いてください。





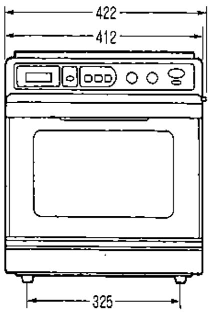
# 仕様と外形寸法

## 仕様

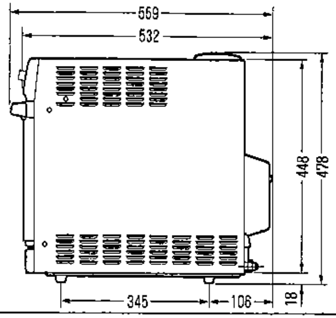
| 品番 | | 21-806型 | |
|---|---|---|---|
| 消費ガス量 | | 13A | LPガス |
| | | 5.23kW (4,500kcal／h) | 5.16kW (0.37kg／h) |
| | | 0.43m³／h | |
| 消費電力(W) | 同時使用 | 520 | |
| | 高速オーブン | 75 | |
| | 電子レンジ | 1,070 | |
| 高周波出力(W) | | 電子レンジ(強)500／(弱)200相当・同時加熱200相当・解凍330/200/90相当自動切替<br>コンビニオーブン500/330/200相当 | |
| 外形寸法(mm) | | 高さ478×幅422×奥行532(ドアーとって類を除く) | |
| 庫内有効寸法(mm) | | 高さ181×幅314×奥行345 | |
| オーブン皿有効寸法(mm) | | (オーブン皿)290×290、(ターンテーブル)φ302 | |
| 重量(kg) | | (本体)29　(付属品)5 | |
| 接続 | ガス | φ9.5mmゴム管 | |
| | 電気 | AC100V　50Hz−60Hz 共用 | |
| 電源コードの長さ(m) | | 2 | |
| アース線の長さ(m) | | 5 | |
| 付属品 | | オーブン皿(角皿)………(2枚)<br>ターンテーブル(丸皿)…(1枚)<br>丸　網……………………(1枚)<br>オーブン皿取っ手………(1個) | 角　網……………………(2枚)<br>クッキングブック………(1冊)<br>アース棒…………………(1本)<br>ターンテーブル台………(1個) |

## 外形寸法

(正面図)




(側面図)




(単位mm)